

# LE MENU DE GROUPE

(A PARTIR DE 10 PERSONES)

POUR VOS REPAS DE GROUPES, NOUS VOUS PROPOSONS UN  
MENU A COMPOSER AVEC 3, 4 OU 5 PLATS (TARIF SUR DEMANDE)

Le Foie-Gras mi-cuit, confiture de Pruneau d'Agen acidulée,  
fleur de sel, cachou et réglisse

ou

La Truite de chez nous cuite à 37°C et crème d'échalote au vin blanc

Le Maigre label rouge corse, coulis de persil et légumes de saison

ou

Le Lieu en demi-sel, beurre monté à l'encre de seiche, polenta crémeuse

Le Faux Filet Simmental, sauce vin rouge, moelle fondante et ciboulette

ou

Suprême de Pintade fermière des Landes, sauce poulette, blé noir et sarrasin torréfié

La sélection de fromages affinés de la Maison Jean d'Alos

La tarte au Citron revisitée

ou

Crèmeux praliné de la manufacture Cluizel et écume au poivre des cimes

Le Chef Nicolas Nguyen Van Hai vous propose également d'élaborer  
votre menu sur-mesure en fonction de vos souhaits (sur demande)

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS, MERCI DE CONTACTER :

CAROLINE DEFIVES au +33 (0)5 56 00 90 20

caroline.defives@bordeauxsaveurs.com

Le  
Chapon  
fin  
B O R D E A U X